



Recette de crêpes

Crêpes pour 6 personnes	Crêpes pour 3 personnes	Crêpes pour 12 personnes	Crêpes pour 24 personnes
250 g de farine			
1 litre de lait			
4 œufs			
1 cuillère à soupe d'huile			
2 pincées de sel			

Verser la farine dans un saladier.

Ajouter le sel.

Casser les œufs.

Mélanger.

Verser le lait puis l'huile.



Recette de crêpes

Crêpes pour 6 personnes	Crêpes pour 3 personnes	Crêpes pour 24 personnes	Crêpes pour 18 personnes
250 g de farine			
1 litre de lait			
4 œufs			
1 cuillère à soupe d'huile			
2 pincées de sel			

Verser la farine dans un saladier.

Ajouter le sel.

Casser les œufs.

Mélanger.

Verser le lait puis l'huile.



Recette de crêpes

Crêpes pour 6 personnes	Crêpes pour 3 personnes	Crêpes pour 9 personnes	Crêpes pour 24 personnes
250 g de farine			
1 litre de lait			
4 œufs			
1 cuillère à soupe d'huile			
2 pincées de sel			

Verser la farine dans un saladier.

Ajouter le sel.

Casser les œufs.

Mélanger.

Verser le lait puis l'huile.



Recette de crêpes

Crêpes pour 6 personnes	Crêpes pour 9 personnes	Crêpes pour 24 personnes	Crêpes pour 18 personnes
250 g de farine			
1 litre de lait			
4 œufs			
1 cuillère à soupe d'huile			
2 pincées de sel			

Verser la farine dans un saladier.

Ajouter le sel.

Casser les œufs.

Mélanger.

Verser le lait puis l'huile.

Crêpes pour 6 personnes	Crêpes pour 3 personnes	Crêpes pour 9 personnes	Crêpes pour 12 personnes	Crêpes pour 24 personnes	Crêpes pour 18 personnes
250 g de farine					
1 litre de lait					
4 œufs					
1 cuillère à soupe d'huile					
2 pincées de sel					